

***UDON* SEBAGAI *SOUL FOOD* JEPANG  
YANG TERCERMIN DALAM FILM *UDON*  
KARYA SUTRADARA KATSUYUKI MOTOHIRO**

**SKRIPSI**

**oleh:**

**LINI HANILIA**

**0911120026**



**PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG  
JURUSAN BAHASA DAN SASTRA  
FAKULTAS ILMU BUDAYA  
UNIVERSITAS BRAWIJAYA  
2014**

## ABSTRAK

Hanilia, Lini. 2014. *Udon Sebagai Soul Food Jepang Yang Tercermin Dalam Film UDON Karya Sutradara Katsuyuki Motohiro*. Program Studi Sastra Jepang, Universitas Brawijaya.

Pembimbing : (1) Fitriana Puspita Dewi (2) Eka Marthanty Indah Lestari

Kata kunci : film, *food and literary studies*, *mise-en-scene*, sastra kuliner, *soul food*, *udon*

Karya sastra merupakan cerminan dari suatu peristiwa yang terjadi di masyarakat. Salah satu bentuk karya sastra adalah film. Skripsi ini membahas tentang gambaran *udon* sebagai *soul food* Jepang. *Soul food* merupakan sebuah istilah untuk menyebut makanan tradisional orang Afrika-Amerika yang muncul pada masa perbudakan di Amerika Serikat. Menurut *digital daijisen* dan *daijirin daisanpan*, *soul food* adalah masakan spesifik dan populer pada daerah tertentu; suatu makanan yang tidak bisa dilewatkan dalam pola makan sehari-hari oleh individual atau suatu wilayah tertentu. Penulis menggunakan film *Udon* karya sutradara Katsuyuki Motohiro sebagai sumber data. Film *Udon* menceritakan tentang Kosuke dan kawan-kawannya dalam sebuah petualangan di dunia kuliner Jepang, khususnya *udon*, serta antusias masyarakat Jepang lainnya terhadap kuliner Jepang yang disebut-sebut sebagai *The Soul Food Of Japan* tersebut.

Penulis menggunakan kajian *food and literary studies* dan konsep *soul food* karena saling berkaitan, dan disusul dengan teori *mise-en-scene* untuk membantu menganalisis film tersebut. Selain itu, fakta tentang *udon* di Jepang juga diperlukan karena skripsi ini membahas tentang cerminan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan *udon* sebagai *soul food* Jepang.

Hasil penelitian ini membuktikan bahwa *udon* layak disebut sebagai *soul food* Jepang karena *udon* merupakan masakan spesifik dan populer di Jepang, dan *udon* merupakan suatu makanan yang tidak bisa dilewatkan dalam pola makan sehari-hari masyarakat Jepang. Kemudian intisari dari *soul food* itu sendiri, yakni sebuah identitas dan prinsip hidup. Serta fakta bahwa masyarakat Jepang tidak hanya mengonsumsi *udon* sebagaimana layaknya makanan, melainkan *udon* juga difungsikan ke dalam segi sosial, agama dan budaya.

Pada penelitian selanjutnya terhadap film ini, penulis menyarankan untuk menganalisis perubahan sudut pandang Kosuke dengan psikologi sastra atau menggunakan konsep atau disiplin ilmu lainnya yang berkaitan dengan makanan seperti nilai estetika terhadap makanan dalam budaya Jepang. Harapannya, penelitian ini dapat membantu para pembelajar bahasa Jepang dan peminat budaya untuk memahami budaya Jepang, khususnya makanan, serta untuk memperluas khazanah bacaan.

## 要旨

ハニリア、リニ. 2014. 本広克行の『うどん』におけるうどんは日本のソウルフードについて. ブラウイジャヤ大学の日本語学科.

指導教員 : (1) Fitriana Puspita Dewi (2) Eka Marthanty Indah Lestari

キーワード : 映画、うどん、ソウルフード、食品文学研究、*mise-en-scene*

文学作品とは、社会に起こったある現象の作品化である。その一つのは映画である。論文は、うどんは日本のソウルフードについてのを分析する。ソウルフードとは、米国で奴隷制度の時代に登場したアフリカ系アメリカ人の伝統的な食べ物のという用語である。デジタル大辞泉や 大辞林第三版 によると、ソウルフードは、特定の料理と特定の地域で人気があるし、個人または特定の地域で毎日の食事を見逃せない食べ物である。論文は、本広克行の「うどん」という映画を使う。「うどん」の映画は、香助と彼の友人は日本料理の世界で、特にうどんについて、冒険することを伝えます。だけでなく、その日本のソウルフードである呼ばれた料理に向かって日本の社会の熱意こともある。

著者は、食品や文学研究の研究と相互に関連するようなソウルフードの概念を使用して、映画の分析に役立つ「*mise-en-scene*」の理論が続く。本論文は、反射について説明しているためまた、日本のうどんの事実も必要である。本研究の目的は、ソウルフードとして日本のうどんを記述することでした。

これらの結果は、特定の料理やうどん日本ソウルフード、日本で人気があり、うどん、特に香川で、日本社会の毎日の食事に欠かせない食品であるとしてうどんは言及する価値があることを証明する。その後の人生と原理の素性であるソウルフードそのものの本質。日本の社会は適切なうどんを食べることだけでなく、うどんは社会的と、宗教的と、文化的にも機能することある。

その後の研究で、著者らは、心理学の文学に香助のうどんとして変化するのをお勧めする。または、日本文化に美的な食品の概念を使用することもできる。うまくいけば、この研究は、日本文化を理解することが学習者と日本文化の愛好家を支援することができ、特に食品だけでなく、読書の宝物を拡大する。

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Data

Motohiro, Katsuyuki. (2006). *UDON*. Japan: Fuji Television Network.

### Buku

Aoyama, Tomoko. (2008). *Reading Food in Modern Japanese Literature*. USA: University of Hawai'i Press.

Ashkenazi, Michael., Jacob, Jeanne. (2000). *The Essence of Japanese Cuisine An Essay on Food and Culture*. Surrey: Curzon Press.

Corrigan, Timothy. (2004). *A Short Guide to Writing About Film*. Pearson: Longman.

Cwierka, Katarzyna Joanna. (2006). *Modern Japanese Cuisine Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books.

Fananie, Zainuddin. (2000). *Telaah Sastra*. Yogyakarta: Muhammadiyah University Press.

Mannur, Annita. (2010). *Culinary Fictions Food in South Asian Diasporic Culture*. Philadelphia: Temple University Press.

Montanari, Massimo. (2004). *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.

Polišenská, Zuzana. (2011). *Symbolic Function of Food in Contemporary Women's Literature*. Skripsi tidak diterbitkan. Brno: Masaryk University.

Pratista, Himawan. (2008). *Memahami Film*. Yogyakarta: Homerian Pustaka.

Ratna, Nyoman Kutha. (2012). *Teori, Metode, dan Teknik Penelitian Sastra*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Rosyida, Hamdan Nafiatur. (2012). *Pengaruh Modernisasi terhadap Budaya Kuliner Tradisional Jepang Dalam Film Osen Karya Kikuchi Shoota*. Skripsi tidak diterbitkan. Malang: Universitas Brawijaya.

Tim Penyusun Kamus Pusat Bahasa Edisi 3. (2003). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

Warren, Austin., & Wellek, Rene. (1995). *Teori Kesusastraan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

### Website

Fajar, Yusri. (2013). *Sastra dan Kuliner*. Diakses pada tanggal 5 November 2013, dari <http://budisansblog.blogspot.com/2013/10/sastra-dan-kuliner.html>

Gold, Jonathan. (2014). *Pasadena's Union is not your same ol' Old Town*. Diakses pada tanggal 25 Juni 2014, dari <http://www.latimes.com/food/la-fo-gold-20140621-story.html>

Hongo, Jun. (2013). *Slurppping Opportunities at Ramen Expo 2013*. Diakses pada tanggal 24 Februari 2014, dari [http://www.japantimes.co.jp/culture/2013/12/12/events/slurping-opportunities-at-ramen-expo-2013/#.UwuWJuN\\_v3N](http://www.japantimes.co.jp/culture/2013/12/12/events/slurping-opportunities-at-ramen-expo-2013/#.UwuWJuN_v3N)

Itoh, Makiko. (2011). *Japan's Unlikely Hero: The Humble Rice Ball*. Diakses pada tanggal 24 Februari 2014, dari <http://www.japantimes.co.jp/life/2011/03/24/food/japans-unlikely-hero-the-humble-rice-ball/#.UxZUduPV8e7>

Jyo. (2013). *Hasil Karya Dunia Udon Sanuki*. Diakses pada tanggal 28 April 2014, dari <http://gyw.japan-photocontest.jp/pref37/in/000012.html>

*Kamatamare Sanuki*. Diakses pada tanggal 31 Mei 2014, dari <http://www.the-rising-sun-news.com/news/index.php/j2-teams/kamatamare-sanuki>

Kurachi, Tak. *Our Noodles, Our Mission*. Diakses pada tanggal 28 April 2014, dari <http://freshudon.com/our-mission/>

Lee, Sophia. (2011). *Marja Vongerichten shares soul food of Asia in "Kimchi Chronicles"*. Diakses pada tanggal 24 Februari 2014, dari <http://latimesblogs.latimes.com/dailydish/2011/07/marja-vongerichten-shares-her-soul-food-in-kimchi-chronicles.html>

Lynn, Andrea. *Soul Food – History and Definition*. Diakses pada tanggal 7 Januari 2014, dari <http://americanfood.about.com/od/resourcesadditionalinfo/a/Soul-Food-History-And-Definition.htm>

Matsutani, Minoru. (2010). *Winning Recipe Worth ¥5 Million*. Diakses pada tanggal 24 Februari 2014, dari <http://www.japantimes.co.jp/news/2010/10/13/news/winning-recipe-worth-5-million/#.UxZUG-PV8e5>

Okada, Tetsutaro. *How To Find Good Udon Noodle Restaurants?*. Diakses pada tanggal 31 Mei 2014, dari <http://fourier.ec.kagawa-u.ac.jp/~tetsuta/udon-e.html>

Otake, Tomoko. (2013). *A Visit To USA, The Japanese City That Knows How To Win*. Diakses pada tanggal 24 Februari 2014, dari <http://www.japantimes.co.jp/life/2013/03/03/travel/a-visit-to-usa-the-japanese-city-that-knows-how-to-win/#.UxZVauPV8e7>

*Overview Of Kagawa Prefecture*. Diakses pada tanggal 23 Juni 2014, dari <http://www.my-kagawa.jp/eg/basic.html>

Porter, William. (2013). *Soul Food: Denver Author Adrian Miller Busts Myths, Shares Recipes*. Diakses pada tanggal 7 Januari 2014, dari [http://www.denverpost.com/food/ci\\_23800721/soul-food-denver-author-adrian-millers-shares-recipes](http://www.denverpost.com/food/ci_23800721/soul-food-denver-author-adrian-millers-shares-recipes)

Raskin, Hanna. (2011). *Who Will Save Your Soul Food*. Diakses pada tanggal 7 Januari 2014, dari <http://www.seattleweekly.com/2011-09-21/food/who-will-save-your-soul-food/>

*Sanuki Udon*. Diakses pada tanggal 15 November 2013, dari <http://udon.mu/sanuki>

Swinnerton, Robbie. (2007). *Oden: Japanese For 'Soul Food'*. Diakses pada tanggal 24 Februari 2014, dari <http://www.japantimes.co.jp/life/2007/11/02/life/oden-japanese-for-soul-food/#.UxZV1uPV8e7>

Swinnerton, Robbie. (2008). *Yasaiya Mei: Bespoke Veggies In Omotesando*. Diakses pada tanggal 24 Februari 2014, dari [http://www.japantimes.co.jp/life/2008/06/20/food/yasaiya-mei-bespoke-veggies-in-omotesando/#.UwuaUON\\_v3O](http://www.japantimes.co.jp/life/2008/06/20/food/yasaiya-mei-bespoke-veggies-in-omotesando/#.UwuaUON_v3O)

*Udon* (2006). Diakses pada tanggal 15 November 2013, dari <http://www.imdb.com/title/tt0780167/>

*Udon: A Hakata Original*. (2006). Diakses pada tanggal 23 Juni 2014, dari <http://fukuoka-now.com/feature/hakata-culture-template-udon-a-hakata-original/>

*Udon Noodles*. Diakses pada tanggal 5 Agustus 2014, dari <http://www.japan-guide.com/r/e105.html>

Wolff, Anita. *Soul Food*. Diakses pada tanggal 7 Januari 2014, dari <http://global.britannica.com/EBchecked/topic/1448788/soul-food>

Yasunori, Nukui. (2013). 意外と多いゾ！ご当地うどん！ (*Igaito ōi zo! Gotōchi udon!*). Diakses pada tanggal 24 Februari 2014, dari [http://news.mynavi.jp/c\\_career/level1/yoko/2013/01/post\\_2939.html](http://news.mynavi.jp/c_career/level1/yoko/2013/01/post_2939.html)

日本のソウルフードうどん 種類豊富な「ご当地うどん」について(*Nihon no sourufūdo udon shurui hōfuna “gotōchi udon” ni tsuite*). (2013). Diakses pada tanggal 24 Februari 2014, dari <http://ameblo.jp/mattyamoca/entry-11449739674.html>

うどんまるごと、海外へ配信！(*Udon marugoto, kaigai e haishin!*). (2013). Diakses pada tanggal 5 Maret 2014, dari <http://udon0510.jp/?p=965>

ソウルフード (*Soul food*). Diakses pada tanggal 7 Januari 2014, dari <http://kotobank.jp/word/ソウルフード>